

SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2002

Por noveno año consecutivo celebramos este mes de Enero el "Sagardo Berriaren Eguna" con la presentación de la COSECHA 2001.

Astigarraga como Capital de la Sidra por iniciativa de los sidreros de la zona con el apoyo del Ayuntamiento de la localidad, presenta la nueva sidra de la cosecha 2001, que a partir del próximo viernes día 18, podrá degustarse tanto en el txotx como en botella, una fiesta a la que también se ha invitado a todos los sidreros de Euskal Herria.

Todos conocemos la espectacular trayectoria profesional de Martín Fiz.

Campeón de Europa de maratón (1994), campeón del mundo de maratón (1995), subcampeón del mundo de maratón (1997), participación en los últimos tres juegos olímpicos. Un total de 19 maratones de los que ha ganado 8. Su despedida oficial, fue el octubre pasado en Madrid y en Noviembre en el maratón de Donostia-San Sebastián.

El nombre de Martín se une así, en esta fiesta del "Sagardo Berriaren Eguna" al recorrido iniciado por el bertsolari Andoni Egaña, continuado por el futbolista José Mari Bakero, el entonces seleccionador estatal Javier Clemente, el pelotari Julián Retegi, el ciclista Miguel Indurain, el restaurador Juan Mari Arzak, el físico Pedro Miguel Etxenike y la ciclista Joane Somarriba.

MANZANA. COSECHA 2001.

Una cosecha generosa, de excelente calidad, con una composición muy equilibrada entre azúcar y acidez.



Astigarragako Udala

SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



SIDRA. COSECHA 2001.

La cosecha está totalmente vinculada a la calidad de manzana recogida. Las últimas manzanas fueron más ricas y de más calidad que las primeras ya que al venir más tardía, el azúcar es superior.

La excelente calidad de la manzana recogida, junto con los medios técnicos que hoy disponen las sidrerías de Astigarraga, mas el saber hacer de los sidreros, traen como consecuencia un gran año de sidra.

Nos encontramos ante una cosecha de calidad excepcional, que presenta un tipo de sidra de color amarillo verdoso, sidras alegres, de fácil y agradable beber, que en buena lógica manifestarán su plenitud en botella.

PRODUCCIÓN

Para la elaboración de la COSECHA 2001 se ha utilizado toda la manzana recogida en Euskal Herria. Para completar las necesidades hemos tenido que recurrir a otras zonas productoras de manzana de sidra de reconocida calidad.

La mitad del total de la sidra que se produce en Guipúzcoa se elabora en Astigarraga.

MERCADO

La sidra de Astigarraga y el buen hacer de los sidreros va ganando buenos mercados aunque todavía sigue siendo Gipuzkoa la mayor consumidora, donde el producto tiene más tradición pero poco a poco se va consolidando en toda Euskal Herria.

Cada vez es mayor el consumo de sidra en el Estado, siendo Barcelona y Madrid las capitales donde más aceptación tiene.



Astigarragako Udala

SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



SE INICIA EL TIEMPO DE PROBAKETA

Tras la apertura del txiri y el "Hau da Astigarragako Sagardo Berria", en boca de Martín Fiz, los invitados a esta fiesta inaugural tendrán la oportunidad de probar y degustar las características que se aprecian en la sidra que de momento encierran las diferentes kupelas. Se inicia así el rito de la "probaketa" que continuará a lo largo de los próximos meses hasta finales de abril

"SAGARDOAREN BIHOTZA"

El espíritu sidrero de Astigarraga logró mantenerse incluso con los avatares de la guerra civil, una época en la que unas pocas sidrerías pudieron mantener abiertas sus puertas. Ellas fueron el foco del resurgir de otras muchas que han ayudado a mantener el fenómeno tradicional de nuestra cultura. Una costumbre en la que siempre ha tomado parte el pueblo de Astigarraga, sin cuya colaboración el mantenimiento de esta usanza no hubiera sido posible.

De ahí que el lema de "Sagardoaren Bihotza", elegido para definir la zona de Astigarraga, surgiera como el más adecuado para acompañar el logotipo que aúna los tres elementos más destacados en el mundo de la sidra: la kupela, que representa la tradición; la botella, que acoge el producto; la manzana, como materia prima imprescindible.



Astigarragako Udala